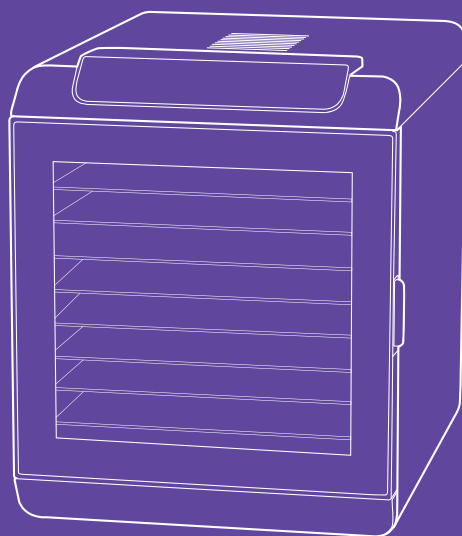


**Я ответственная
за урожай!**



**Сушилка для овощей
и фруктов КТ-4949**

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство сушилки	4
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка и обслуживание	9
Уход и хранение.....	10
Устранение неполадок	10
Технические характеристики	11
Меры предосторожности.....	12
Другие товары Kitfort.....	14

Общие сведения

Электрическая сушилка для овощей и фруктов КТ-4949 предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, а также мяса и рыбы, хлеба.

В сушилку установлен нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивающий равномерное распределение нагретого воздуха по всему объему камеры. Благодаря горизонтальному обдуву смешение запахов при одновременной сушке разных продуктов минимально.

В комплект входят 10 металлических поддонов, 10 сплошных пластиковых поддонов и 10 сеток.

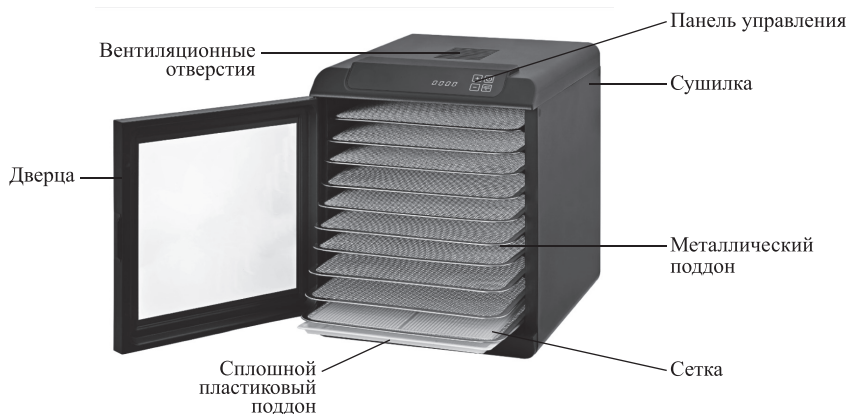
В данной модели можно настроить температуру сушки от 35 до 70 °С с шагом 5 °С и установить таймер от 30 минут до 19,5 часов с шагом 30 минут.

Комплектация

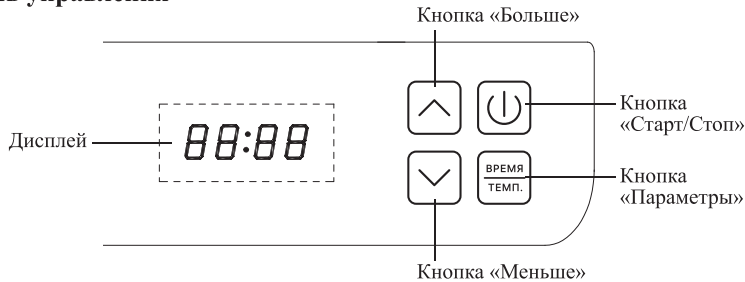
1. Сушилка — 1 шт.
2. Металлический поддон — 10 шт.
3. Сплошной пластиковый поддон — 10 шт.
4. Сетка — 10 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство сушилки



Панель управления



Металлические поддоны подходят для большинства типов продуктов.

Сплошные пластиковые поддоны и сетки устанавливаются на металлические поддоны, поэтому их размер меньше.

Сетки используются для небольших продуктов, таких как травы и ягоды.

Сплошные пластиковые поддоны служат для приготовления пастилы, для сушки водянистых фруктов и овощей, чтобы они не прилипали к металлу. Также вы можете класть один поддон на дно камеры прибора, чтобы сок и остатки от продуктов падали на него. После работы поддон легко достать и очистить, а дно камеры не загрязнится.

Внимание! Не используйте сплошные пластиковые поддоны и сетки для сушки на них мяса, рыбы и других жирных продуктов.

После подключения сушилки к сети на дисплее отобразятся символы «0000».

Для настройки таймера нажмите на **кнопку «Параметры»**. Время отображается на дисплее в формате «ЧЧ:ММ», где ЧЧ — часы, а ММ — минуты. Когда значение, установленное по умолчанию («10:00»), начнет мигать, используйте **кнопки «Больше»** и **«Меньше»** для изменения времени. Кнопка «Больше» увеличивает значение, кнопка «Меньше» — уменьшает. Удерживая одну из данных кнопок нажатой, вы можете быстро изменять значение. Таймер может быть установлен от 30 минут до 19,5 часов с шагом 30 минут.

Нажмите на кнопку «Параметры» еще раз, чтобы изменить температуру сушки, установленную по умолчанию (70 °C). Для настройки температуры также используйте кнопки «Больше» и «Меньше». Температуру сушки можно настроить от 35 до 70 °C с шагом 5 °C.

Кнопка «Старт/Стоп» начинает и останавливает процесс сушки. После нажатия на кнопку запустится таймер: время, оставшееся до конца сушки, будет отображаться на дисплее. По истечении таймера устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее отобразится надпись «End». Чтобы остановить сушку раньше истечения таймера, нажмите на кнопку «Старт/Стоп», таймер сбросится, на дисплее отобразится «0000». Не отключайте сушилку от сети, пока слышен звук работы вентилятора: это необходимо для охлаждения устройства.

Вы можете изменить температуру и время сушки в процессе работы. Для этого нажмите на кнопку «Параметры» один раз для изменения температуры или два раза для изменения времени, а затем используйте кнопки «Больше» или «Меньше» для регулировки значений. Подождите, пока установленное вами значение перестанет мигать. Сушка с установленными параметрами автоматически начнется через 5 секунд.



При подключении к сети питания и нажатии на кнопки устройство подает звуковой сигнал.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте прибор и аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы.

Перед первым использованием вымойте поддоны и сетки моющим средством для посуды и мягкой губкой, а затем тщательно промойте водой. Тщательно высушите поддоны и сетки, чтобы продукты не прилипли к ним в процессе сушки.

Протрите корпус и камеру сушилки влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на органы управления, шнур питания и в вентиляционные отверстия.

Установите сушилку на ровную устойчивую горизонтальную поверхность так, чтобы осталось пустым расстояние не менее 20 см сзади и сверху сушилки и не менее 10 см по бокам от нее. Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не заблокированы.

Откройте дверцу. Установите один сплошной пластиковый поддон на дно камеры для того, чтобы излишняя влага, стекающая с продуктов, попадала на него. При необходимости положите на металлические поддоны сетки или сплошные пластиковые поддоны. Выложите предварительно подготовленные продукты. Установите металлические поддоны с продуктами в направляющие, находящиеся по бокам камеры. Закройте дверцу сушилки. Дверца оснащена магнитами, которые фиксируют ее на корпусе и обеспечивают герметичность камеры.

Подключите устройство к сети питания, на дисплее отобразится «0000».

Использование

1. По умолчанию установлен таймер на 10 часов и температура 70 °С.
2. При необходимости настройте таймер. Для этого нажмите на кнопку «Таймер/Температура». На дисплее отобразится таймер, установленный по умолчанию («10:00»). Настройте необходимое время сушки от 30 минут до 19,5 часов с шагом 30 минут с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Для быстрого изменения настроек можно зажимать данные кнопки.
3. При необходимости измените температуру сушки. Нажмите кнопку «Таймер/Температура» еще раз и установите нужную температуру от 35 до 70 °С с шагом 5 °С с помощью «Больше» и «Меньше». Для быстрого изменения настроек можно зажимать данные кнопки.
4. После установки температуры и времени сушки нажмите кнопку «Старт/Стоп» для начала работы. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до конца сушки.

Примечание. В процессе сушки нагревательный элемент может включаться и отключаться для выравнивания температуры. Вы также будете слышать звук, характерный для работы вентилятора.

5. Во время работы устройства можно изменить настройки времени и температуры, не прерывая процесс сушки. Для этого нажмите кнопку «Таймер/Температура», один или два раза, в зависимости от того какие настройки вы хотите изменить. Установите новые настройки с помощью кнопок «Больше» и «Меньше», и дождитесь, пока значение перестанет мигать. Сушка с установленными параметрами автоматически начнется через 5 секунд.
6. Чтобы остановить работу сушилки раньше установленного времени, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». После этого таймер будет сброшен, на дисплее отобразится «0000». При этом сушилка выключится не сразу: необходимо, чтобы вентилятор охладил нагревательный элемент до комнатной температуры. Не отключайте сушилку от сети питания, пока вентилятор не остановится.
7. По истечении таймера устройство остановит работу, на дисплее появится надпись «End», сушилка будет подавать звуковой сигнал в течение 15–20 секунд. Вентилятор будет работать еще некоторое время после окончания процесса сушки, чтобы охладить нагревательный элемент до комнатной температуры.
8. По окончании сушки отключите сушилку от сети электропитания.

Внимание! Не отключайте сушилку от сети электропитания, пока вентилятор не остановится.

Не используйте сушилку более 39 часов подряд (два максимальных цикла по 19,5 часов). После 39 часов работы сделайте перерыв на 2 часа перед следующим включением для остывания устройства.

Поддоны, сетки, а также продукты на них могут быть горячими. Используйте прихватку (в комплект не входит) при извлечении поддонов или подождите, пока они остынут. Для этого можно открыть дверцу сушилки и оставить в таком положении на некоторое время. Будьте осторожны: корпус сушилки может сильно нагреваться во время работы.

Советы

Для более быстрой сушки нарежьте продукты на кусочки. Чем мельче кусочки, тем быстрее они высохнут. Однако помните, что при сушке продукты усыхают и уменьшаются в размерах, так что слишком мелкие кусочки могут начать проваливаться сквозь ячейки сетчатого поддона. При сушке ягод или прочих мелких продуктов кладите их на сетки.

Продукты с толстой кожурой нарежьте на части, проткните кожуру в нескольких местах или снимите ее.

Если вы сушите разнотипные продукты, то продукты, с которых капает сок, размещайте на нижних поддонах, чтобы сок от них не попал на продукты другого типа, в противном случае вкусы продуктов могут смешаться.

Продукты разного типа выкладывайте на разные поддоны, чтобы запахи не смешались между собой.

Не используйте сплошные пластиковые поддоны и сетки для сушки на них мяса, рыбы и других жирных продуктов.

В начале сушки установите небольшую температуру и постепенно увеличивайте ее в процессе сушки. Если сразу установить высокую температуру, свежие продукты могут свариться.

Для равномерной циркуляции воздуха устанавливайте все поддоны, даже если часть из них останется пустой. В этом случае поддоны с продуктами разместите по середине.

Не кладите на поддоны слишком много продуктов, чтобы не нарушать циркуляцию воздуха внутри сушилки. Не укладывайте продукты слишком плотно, оставляйте расстояние в 5–10 мм между кусочками для более эффективной циркуляции воздуха.

В процессе сушки периодически перемешивайте продукты на поддонах. Не допускайте прилипания продуктов к поддонам, в конце сушки прилипшие продукты будет затруднительно снять с поддонов.

При работе сушилки горячий воздух подается из задней части камеры в переднюю, поэтому продукты на дальней стороне поддона могут сохнуть быстрее, чем со стороны дверцы сушилки. Для равномерного высушивания продуктов рекомендуется ближе к концу сушки перевернуть поддоны. Более влажные и сочные продукты размещайте на нижних поддонах.

Не закрывайте входные и выходные вентиляционные отверстия. Входные вентиляционные отверстия находятся на задней части корпуса, а выходные — сверху.

Сушилка оснащена защитой от перегрева. Устройство выключится при превышении допустимой температуры. Отключите прибор от сети питания. После того как прибор полностью остынет, вы можете включить его снова.

Рецепты

Яблоки:

- нарезать дольками толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 55 °C, 8–16 часов.

Клубника:

- нарезать кусочками толщиной 0,5 см;
- сушить при температуре 55 °C, 7–14 часов.

Апельсины:

- нарезать дольками толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 55 °C, 10–15 часов.

Бананы:

- нарезать кружками толщиной 0,3 см;
- сушить при температуре 55 °C, 10–16 часов.

Помидоры:

- нарезать кольцами толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 50 °C, 5–10 часов.

Морковь:

- нарезать кусочками толщиной 0,5 см;
- сушить при температуре 55 °C, 7–10 часов.

Грибы:

- нарезать кусочками толщиной 1 см;
- сушить при температуре 50 °C, 5–10 часов.

Виноград:

- сушить россыпью при температуре 55 °C, 12–19 часов.

Сушеное мясо курицы:

- Нарезать кусочками толщиной примерно 0,5 мм. Обильно посолить (0,5–1 ст. л. на 1 кг продукта) и обмазать специями (итальянские травы, паприка, черный перец и т.д.).
- Сушить первые 2–3 часа при температуре 45 °С. Затем 2–3 часа при температуре 55–65 °С. Окончательно досушить при температуре 70 °С в течение 3–5 часов.

По возможности в начале сушки лучше ставить температуру поменьше и ближе к окончанию сушки увеличивать. Например, морковь лучше сушить первые 5 часов при температуре 45 °С, а следующие 4 часа при температуре 65 °С. Аналогично для других овощей. Это необходимо для того, чтобы в начале сушки свежий продукт не сварился в собственной влаге. Повышение температуры ближе к концу сушки необходимо, чтобы испарилась влага, находящаяся глубоко в сердцевине продукта.

Время и температура сушки приведены приблизительно, они могут сильно отличаться для различных сортов фруктов и овощей, степени их свежести, срока хранения. Также сушка может занимать различное время при разной температуре и влажности окружающей среды. Первые несколько раз рекомендуется тщательно контролировать процесс сушки.

Время сушки ингредиентов варьируется в зависимости от следующих факторов:

- толщина кусков или ломтиков;
- количество поддонов с высушиваемыми продуктами;
- объем ингредиентов;
- влажность окружающей среды;
- ваши личные предпочтения по степени сухости продуктов.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и проведением обслуживания отключите прибор от сети электропитания и дождитесь его полного остывания.

Поддоны и сетки мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Не оставляйте продукты на поддонах и сетках при хранении: на них могут появиться пятна.

Если на поддоны или сетки налипли продукты, замочите их на некоторое время в теплой воде. Не используйте для мытья посудомоечную машину, а также абразивные моющие средства и жесткие губки. После мытья протрите поддоны и сетки полотенцем и тщательно просушите.

Корпус устройства, дверцу и камеру протирайте слегка влажной, а затем сухой мягкой тканью. Регулярно очищайте вентиляционные отверстия щеткой с мягким ворсом (в комплект не входит) или сухой мягкой тканью. Не погружайте корпус устройства в воду и другие жидкости. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, в вентиляционные отверстия, на органы управления и на шнур питания.

Уход и хранение

Храните сушилку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Не храните устройство и любые его части во влажной среде. Не оставляйте продукты на поддонах и сетках при хранении: на них могут появиться пятна.

На длительное хранение поместите поддоны и сетки в сушилку, а сушилку уберите в пакет или коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Сушилка не работает, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети
Сработала защита от перегрева	Отключите прибор от сети и дождитесь, когда он полностью остынет. После этого попробуйте включить сушилку снова
Перегорел предохранитель	Обратитесь в сервисный центр

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство отобразит сообщение об ошибке на дисплее и начнет подавать звуковой сигнал. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Обрыв в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E2	Короткое замыкание в цепи датчика температуры	

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 600–700 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Температура: от 35 до 70 °С с шагом 5 °С
5. Таймер: от 30 мин до 19,5 ч с шагом 30 мин
6. Размер металлического поддона: 305 × 332 мм
7. Размер сплошного пластикового поддона: 288 × 326 мм
8. Размер сетки: 305 × 330 мм
9. Расстояние между поддонами: 29 мм
10. Уровень шума: ≤52 дБ
11. Длина шнура: 1,2 м
12. Размер устройства: 426 × 350 × 450 мм
13. Размер упаковки: 480 × 375 × 455 мм
14. Вес нетто: 11,0 кг
15. Вес брутто: 12,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуандун Канъе Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. Цзянцунь Индастриэл Зоун, Лялю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Не оставляйте продукты на поддонах или сетках на длительное время вне зависимости от того, высушены они или нет. В этом случае поддоны или сетки могут покрываться пятнами, и это не будет являться гарантийным случаем.

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, в вентиляционные отверстия, на органы управления и на шнур питания не является гарантийным случаем.

Повреждение сплошных пластиковых поддонов и сеток вследствие сушки на них мяса, рыбы и других жирных продуктов не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не передвигайте прибор во включенном состоянии. Для перестановки прибора отключите его от сети.
7. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
8. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
9. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора, поддоны, сетки и продукты на них могут сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!

12. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 20 см сзади и сверху сушилки и не менее 10 см по бокам от нее. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
13. Не закрывайте вентиляционные отверстия устройства.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных для детей местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает сок от продуктов, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Не используйте сушилку более 39 часов подряд без перерыва.
22. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на органы управления, на шнур питания и в вентиляционные отверстия.

IM-1

Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнеры







Kitfort

Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87